Hôtel**** Restaurant
Couvent des Minimes
Alliance Lille

HÔTEL BAR RESTAURANT
SÉMINAIRES

HÔTEL ALLIANCE COUVENT DES MINIMES * * * *

Séminaires et Banquets

17 Quai du Wault – 59800 LILLE France
Manon au +33 (0) 3 20 30 46 05 ou Caroline au +33(0) 3 20 30 46 04
Alliancelille.sales@alliance-couventdesminimes.com
www.alliance-lille.com

Trouvez-nous sur GoogleMaps

QUALITÉ TOURISME

Hôtel**** Restaurant
Couvent des Minimes
Alliance Lille

HÔTEL ALLIANCE COUVENT DES MINIMES * * * *

Tarifs en HT et TTC, sujets à modifications sans préavis.
Photo non-contractuelle.

Hôtel Alliance Couvent des Minimes * * * * Présentation

Chef-d'œuvre du XVIIème Siècle

Idéalement situé au centre de Lille, l'hôtel de charme "Couvent des Minimes" vous procure une véritable sensation de paix et d'intimité.

Au cœur de cette bâtisse classée Monument Historique, vous bénéficiez de chambres très spacieuses et d'un confort exceptionnel.

Pour vos réunions, l'hôtel met à votre disposition 7 salons dont 4 modulables, d'une superficie totale de 300 m² pouvant accueillir jusqu'à 150 personnes.

Nos salons climatisés connectés en WIFI, vous confèrent ainsi un maximum de confort. Toutes nos salles bénéficient de la lumière du jour.

Hôtel**** Restaurant
Couvent des Minimes
Alliance Lille

Hôtel Alliance Couvent des Minimes * * * * Les salles de séminaires

Connexion Wi-Fi incluse. Mise à disposition à la réception de l'hôtel du code d'accès

Situés dans le bâtiment principal

	Superficie	½ journée (8h-12h ou 14h-18h)	Journée (8h00-18h00)
Faidherbe 1	75 M2	583.33€ HT *(700€ TTC)*	791.67€ HT *(950€ TTC)*
Faidherbe 2	75 M2	583.33€ HT *(700€ TTC)*	791.67€ HT *(950€ TTC)*
Faidherbe 1&2	150 M2	1000€ HT *(1200€ TTC)*	1250€ HT *(1500€ TTC)*
Watteau 1	35 M2	416.67€ HT *(500€ TTC)*	583.33€ HT *(700€ TTC)*
Watteau 2	60 M2	500€ HT *(600€ TTC)*	666.67€ HT *(800€ TTC)*
Watteau 1&2	95 M2	750€ HT *(900€ TTC)*	1000€ HT *(1200€ TTC)*
Espace Banquet *(sous la Verrière)*	200 M2	1333.33€ HT *(1600€ TTC)* par prestation	
Espace Bar **(Piscine)**	80 M2	833.33€ HT *(1000€ TTC)* par prestation	
Situé dans le bâtiment en annexe au rez-de-chaussée			
Vauban	35 M2	350€ HT *(420€ TTC)*	458.33€ HT *(550€ TTC)*
Situé dans le bâtiment en annexe au 1er étage			
Liénart	40 M2	350€ HT *(420€ TTC)*	458.33€ HT *(550€ TTC)*
Situé dans le bâtiment annexe au 2ème étage			
Rihour	15 M2	250€ HT *(300€ TTC)*	350€ HT *(420€ TTC)*

Nous déclinons toute responsabilité en cas de non fonctionnement de notre matériel si ce dernier est couplé avec un appareil non fourni par notre société. Possibilité de louer d'autres matériels sur commande

Personnes	Théâtre	U	Classe	Cabaret	Ministre
Watteau 1	20	15	14	12	10
Watteau 2	45	19	21	18	16
Watteau 1&2	70	27	42	36	26
Faidherbe 1ou2	60	24	35	24	20
Faidherbe 1&2	150	52	70	60	40
Vauban	20	14			
Liénart	27	18			16
Rihour					8

Type de Matériel	Tarif par jour et par salon
Pupitre + micro col de cygne (hors sonorisation)	Sur devis
Vidéo projecteur avec écran de projection	Inclus
2 écrans de rappel *(rappel de la projection en milieu du salon Faidherbe 1 & 2)*	333.33€ HT *(400€ TTC)*
Sonorisation avec 2 micros sans fil et deux enceintes	241.67€ HT (290€ TTC)
Assistance technique & Autres demandes	Sur devis

Pour vote sécurité, toutes nos salles sont équipées d'un détecteur de CO2 pour vous indiquer quand il est nécessaire d'aérer le salon.

Hôtel Alliance Couvent des Minimes * * * * Les Forfaits

Nos forfaits - à partir de 10 personnes.
Mise à disposition du salon, vidéoprojecteur et paperboard.

Forfait Business à partir de 63.11€ HT *(70€ TTC)*

par personne, en journée uniquement

- ✓ Café d'accueil : Boissons chaudes, eaux minérales, jus de fruits, assortiment de viennoiseries
- ✓ Une pause BOISSONS : Boissons chaudes, eaux, jus de fruits
- ✓ Déjeuner : Menu du COUVENT *(choix unique à déterminer p. 7),* eaux minérales et café
  (vin blanc et rouge de notre sélection +4.17€ HT - 5€ TTC)
- ✓ Dans l'après-midi, une Pause BUSINESS : Boissons chaudes, jus de fruits, eaux minérales, 3 mignardises sucrées

Forfait Régional à partir de 71,82€ HT *(80€ TTC)*

par personne, en journée uniquement

- ✓ Café d'accueil : Boissons chaudes, eaux minérales, jus de fruits, assortiment de viennoiseries
- ✓ Une pause BOISSONS : Boissons chaudes, eaux, jus de fruits
- ✓ Déjeuner : Menu REGIONAL *(choix unique à déterminer p. 8),* apéritif coupe de Perlé Groseille ou bière, eaux minérales et café, vin blanc et rouge de notre sélection ou bière
- ✓ Dans l'après-midi, une Pause GOURMANDE : Boissons chaudes, jus de fruits, eaux minérales, 3 mignardises sucrées

Forfait Prestige à partir de 80,68€ HT *(90€ TTC)*

par personne, en journée uniquement

- ✓ Café d'accueil : Boissons chaudes, eaux minérales, jus de fruits, assortiment de viennoiseries
- ✓ Une pause MATINALE TONIQUE : Boissons chaudes, jus de carottes, jus de tomates, eaux minérales, salade de fruits, compote de pommes, corbeille de fruits
- ✓ Déjeuner: Menu PRESTIGE *(choix unique à déterminer p. 7)* apéritif coupe de Champagne, eaux minérales, vin blanc et rouge de notre sélection, café.
- ✓ Dans l'après-midi une pause PRESTIGE : Boissons chaudes, jus de fruits, eaux minérales, 3 mignardises sucrées

Ces forfaits sont applicables pour un minimum de 10 personnes (base minimum de facturation). Vins sur la base d'une bouteille pour 3 personnes. Ces forfaits s'entendent par jour et par personne. Tarifs nets TTC établis selon la TVA applicable à ce jour sous réserve d'évolution de celle-ci. Le nombre de personnes réservé à la signature du contrat, servira de base de facturation.

Tarifs demi-journée, nous consulter.
Pensez à ajouter un apéritif avant le repas ou en fin de journée…

Hôtel Alliance Couvent des Minimes * * * * Petit déjeuner et Pauses

Le Petit Déjeuner Continental ***(13.64€ HT - 15€ TTC)***

Café, Thé, Lait, Chocolat, Jus d'orange, Jus de pommes, Viennoiseries, Pain, Beurre, Confiture et Miel, Choix de céréales, Yaourts et Fruits frais

Le Café d'Accueil ***(4.54€ HT - 5€ TTC)***

Boissons chaudes, eaux minérales, jus de fruits

Les pauses standards (inclus café et thé)
(8.18€ HT - 9€ TTC)

✓ La Matinale : (*Pause idéale en matinée*)

Eaux minérales, jus d'orange, jus de pommes, assortiment de viennoiseries: *pain au chocolat, croissant*

✓ La Tonique :

Eaux minérales, jus de carottes, jus de tomates, salade de fruits, corbeille de fruits, compote de pommes

✓ La Gourmande: (*Pause idéale dans l'après-midi*)

Eaux minérales, jus d'orange, jus de pommes, 3 mignardises sucrées

✓ La Mini-Sandwich : (*Idéale en fin de matinée ou en fin de journée, minimum de 10 personnes*) (*supplément de 4€*)

Bière locale OU vin blanc et rouge, eaux minérales, 3 pièces salées

Nos Pauses à thème ***(9.09€ HT - 10€ TTC)***

Valables uniquement aux périodes indiquées

✓ Pause Halloween :

Boissons chaudes, eaux minérales, Cocktail orange sanguine et mangue, assortiment de mignardises sucrées

✓ Pause de Noël :

Boissons chaudes, eaux minérales, vin chaud sans alcool, assortiment de mignardises sucrées

✓ Pause Pâques :

Boissons chaudes, eaux minérales, milkshake chocolat, assortiment de mignardises sucrées

Ces pauses à thème vous sont proposées sans supplément dans le forfait prestige, et avec un supplément de 3€ par personne dans le forfait business

Hôtel Alliance Couvent des Minimes * * * * La Gastronomie

Pour toutes demandes spécifiques, nous consulter

Menu du Couvent

40.61€ HT - 45€ TTC

Boissons comprises, un seul et même menu doit être choisi pour l'ensemble de vos convives

« Menu proposé dans le Forfait Business »

Les entrées

- ✓ Gravlax de bœuf, huile de noisette et purée de tomates confites
- ✓ Crème de butternut, champignons des sous-bois et croûtons
- ✓ Mousseline de poisson, purée de carottes jaunes, crème d'aneth
- ✓ Rillette aux deux saumons, citron vert et pickles d'oignon rouge

Les plats

- ✓ Sauté de porc au curry
- ✓ Suprême de volaille cuit au tandoori, sauce aux champignons
- ✓ Pavé de maigre, sauce au piment d'Espelette
- ✓ Filet de merlu, sauce provençale

Les desserts

- ✓ Entremet Forêt noire, coulis de fruits rouges
- ✓ Île flottante sur lit de crème anglaise et caramel
- ✓ Crème brûlée à la vanille
- ✓ Crumble de poires, cannelle, et glace caramel

Les boissons

Coup de cœur de notre sommelier *(vins blanc et rouge),*
Eaux minérales, café

Le registre des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats est disponible à votre demande

Menu Prestige

63.03€ HT - 70€ TTC

Boissons comprises, un seul et même menu doit être choisi pour l'ensemble de vos convives

« Menu proposé dans le Forfait Prestige »

En apéritif

- ✓ Coupe de Champagne de notre sélection et deux toasts par personne

Les entrées

- ✓ Tartare de Saint-Jacques au yuzu, crème d'avocat et pickles de betterave Chioggia
- ✓ Pomme de ris de veau braisée, jus à la truffe, mousseline de céleri et champignons
- ✓ Saumon mi-cuit, purée de patates douces et vinaigrette aux fruits de la passion
- ✓ Terrine de Foie Gras de canard, compotée de poires au poivre de Sichuan et sa brioche maison

Les plats

- ✓ Pavé de saumon Bømlo, sauce Riesling
- ✓ Filet de turbot, sauce safran
- ✓ Filet de bœuf *(cuisson saignante par défaut)*, sauce Foie Gras
- ✓ Suprême de pintade, sauce Chasseur

Les desserts

- ✓ Elégance chocolat
- ✓ Charlotte aux poires, sauce au chocolat
- ✓ Entremet mangue passion
- ✓ Paris-Brest, coulis caramel au beurre salé

Les boissons

Côte de Gascogne Domaine d'Uby blanc,
Brouilly Domaine du « Dit Baron », eaux minérales, café ou thé

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Nos garnitures sont élaborées en fonction des produits de saison. Le choix de menu non communiqué, au plus tard 10 jours avant le repas, sera remplacé par le menu du Chef. Tout changement d'entrée, plat ou dessert sur place sera facturé 10€ par personne et par changement. Ces menus sont proposés avec leurs vins. Tout changement est possible, les prix seront alors modifiés selon le forfait boisson choisi. Pour tout début de service après 14h00/ 22h00, une majoration de 20% sera applicable sur le prix de la prestation.

Hôtel Alliance Couvent des Minimes * * * * La Gastronomie

Pour toutes demandes spécifiques, nous consulter

Menu Régional

49.62€ HT - 55€ TTC

Boissons comprises, un seul et même menu doit être choisi pour l'ensemble de vos convives)

(Menu pouvant être proposé dans le « Forfait Business » avec un supplément de 10.00€ par personne)

En apéritif

✓ Une coupe de Perlé de Groseilles *12cl* **OU** un verre de bière régionale *25cl*

Les entrées

✓ Rillettes de haddock et sa salade de betterave, cerfeuil
✓ Terrine de Lucullus, compotée de poires et brioche maison
✓ Flamiche au Maroilles et sa salade croquante
✓ Tartare d'espadon aux herbes fraîches, pomme et cidre

Les plats

✓ Filet d'églefin, sauce écrevisses
✓ Pavé de truite, sauce cresson
✓ Carbonade Flamande
✓ Mignon de porc gratiné au Vieux Lille

Les desserts

✓ Gaufre Liégeoise, ganache chocolat caramel et glace confiture de lait
✓ Tartelette à la rhubarbe et sorbet fruits des bois
✓ Ch'tiramisu au spéculoos
✓ Crème brûlée à la chicorée

Les boissons

Vins blanc et rouge OU bière *75cl* de notre sélection,
Eaux minérales, café

Agrémentés votre repas en ajoutant :

➢ Coupe de Champagne de notre sélection	**10.83€ HT - 15.00€ TTC**
➢ Coupe de Perlé de Groseilles Ou Kir Vin Blanc	**6.67€ HT - 8.00€ TTC**
➢ Accompagnement de deux toasts salés froids	**3.18€ HT - 3.50€ TTC**
➢ Supplément assiette de fromages *(trois morceaux)*	**8.18€ HT - 9.00€ TTC**
➢ Gâteau événementiel *(en remplacement d'un dessert individuel)*	**3.64€ HT - 4.00€ TTC**

Prix Nets par personne

Menu Enfant (moins de 12 ans)

(**10.91€ HT - 12€ TTC** *Boisson comprise*)

Les entrées

✓ Assiette de saumon fumé, crème à l'aneth
✓ Assiette de jambon blanc
✓ Assiette de crudités

Les plats

✓ Blanc de volaille, pommes de terre sautées
✓ Steak haché, poêlée de légumes du moment
✓ Dos de merlu, tagliatelle à la tomate

Les desserts

✓ Glace deux boules au choix
✓ Yaourt nature OU aux fruits
✓ Salade de fruits

Les boissons

1 jus de fruits **OU** 1 soda de 25 cl

Le registre des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats est disponible à votre demande

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Nos garnitures sont élaborées en fonction des produits de saison. Le choix de menu non communiqué, au plus tard 10 jours avant le repas, sera remplacé par le menu du Chef. Tout changement d'entrée, plat ou dessert sur place sera facturé 10€ par personne et par changement. Ces menus sont proposés avec leurs vins. Tout changement est possible, les prix seront alors modifiés selon le forfait boisson choisi. Pour tout début de service après 14h00/ 22h00, une majoration de 20% sera applicable sur le prix de la prestation.

Hôtel Alliance Couvent des Minimes * * * * Les Cocktails

Cocktail Malin

12 Pièces
27.27€ HT ***(30€ TTC)***
par personne

Les pièces salées froides

- ✓ Sablé paprika fumé, sphère de poivrons piquillos et bille de fruit
- ✓ Sablé d'automne

(pressé noisettes, magret de canard fumé et chantilly aux marrons)

- ✓ Pince de radis noir au saumon et agrumes
- ✓ Mini club Nordique au pain noir

(Saumon fumé et radis blanc, crème de roquette et pousse d'épinard)

- ✓ Eclair à la crème de brie, chutney de poire, badiane, miel et vinaigre de cidre

Les pièces salées chaudes

- ✓ Trilogie de cromesquis de risotto (*boulette d'Avesnes, Comté, Butternut*)
- ✓ Croque à la volaille
- ✓ Croustillant de crevettes, sauce aigre douce
- ✓ Nem de canard

Les pièces sucrées

- ✓ Cône chicorée
- ✓ Finger cacahuète
- ✓ Chou choco-noisette

« Pièces à titre indicatif, pouvant être modifiées »

Cocktail Saveur

14 Pièces
32.73€ HT ***(36€ TTC)***
par personne

Les pièces salées froides

- ✓ Carotte sanguine sur un sablé à la truffe
- ✓ Mini poire au chaource et noisettes
- ✓ Moelleux abricot, foie gras et bille dorée
- ✓ Gravlax de saumon, purée de betterave sur un biscuit breton
- ✓ Wrap de dinde, céleri, salade et cheddar
- ✓ Croûton de Savoie

(crème de reblochon, chips de pommes de terre sur un croûton aux lardons)

- ✓ Bun's aux 4 poivres

(Brioche au poivre, sauce aux poivrons, chèvre, radis blanc et pesto rouge)

Les pièces salées chaudes

- ✓ Sacristains de chèvre et amandes
- ✓ Tartelette épinard et saumon
- ✓ Croque façon Welsch
- ✓ Brochette de volaille, sauce satay

Les pièces sucrées

- ✓ Mini cake aux fruits confits
- ✓ Mini fleur de Lys
- ✓ Tartelette choco caramel

Cocktail Délice

16 Pièces
36.36€ HT ***(40€ TTC)***
par personne

Les pièces salées froides

- ✓ Moelleux abricot, foie gras et bille dorée
- ✓ Tartelette salée, pomme et endive
- ✓ Club indien

(poulet curry, tomate, carotte et roquette)

- ✓ Bavarois de chou-fleur à la truffe
- ✓ Macaron parfumé à la truffe blanche
- ✓ Club pain d'épice à la rillette d'oie
- ✓ Croûton méditerranéen

(pain au chorizo, fromage frais, filet de sardine et confiture d'oignon doux)

- ✓ Bun's à la tomate

(houmous, choux aux épices du Maghreb, pickles de courges)

- ✓ Navette grec

(Julienne de carottes, miette de thon, sauce blanche et pain à la tomate)

Les pièces salées chaudes

- ✓ Croque de saumon
- ✓ Quiche Lorraine
- ✓ Accras de morue
- ✓ Samossas de bœuf sauce Tandoori

Les pièces sucrées

- ✓ Tartelette caramel et noix de pécan
- ✓ Assortiment d'éclairs
- ✓ Mini pistachier

Ajoutez à votre cocktail l'une de nos suggestions de boissons (page 11)

Le registre des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats est disponible à votre demande

Hôtel Alliance Couvent des Minimes * * * * Les Cocktails

Ateliers Culinaires

Chaque atelier est possible pour un minimum de 50 personnes

Les animations printemps/été – 9,09€ HT (10€ TTC)
- Tartare de pastèque, soupe de melon
- Foccacia à la niçoise
- Foccacia aux olives, anchois, thon, œuf, tomate et salade
- Ceviche de rouget *(sur un tartare de tomates anciennes)*

Les animations intemporelles – 9,09€ HT (10€ TTC)
- Pressé de betterave, biscuit chicorée et hareng
- Foccacia végétale
- Foccacia au caviar d'aubergine, légumes pickles et jardin végétale
- Tartare de flétan et pépinettes, chips de chorizo

Les animations chaudes – 13,63€ HT (15€ TTC)
- Mini burger de bœuf à la plancha
- Wok de gambas ou volaille et nouilles sautées
- Brochettes de foie gras de canard flambées
- Magret de canard au couteau, purée de patates douces et sauce cerise
- Saint Jacques à la plancha posée sur l'herbe
- Pic de gambas à la plancha et vinaigrette des colonies

Les animations sucrées – 9,09€ HT (10€ TTC)
- Salade de fraises et émulsion mojito
- Soupe de chocolat noisette, Churros à l'orange et émulsion vanille
- Mini gaufre *(Sucre, cassonade et confiture)*
- Mini crêpe flambée façon Suzette

Présentés sur des buffets et animés par un Chef

Certaines animations dépendent de la saisonnalité – nous consulter

(base 2 pièces par personne)

Cocktail Régional

16 Pièces
40,91€ HT *(45€ TTC)*
par personne

Les pièces salées froides
- ✓ Moelleux abricot, foie gras et bille dorée sur biscuit spéculoos
- ✓ Mini Potjevleesch
- ✓ Lucullus de Foie Gras sur pain d'épice
- ✓ Pomme grenaille au haddock, sauce moutarde
- ✓ Feuille d'endive au Mont des Cats
- ✓ Pain aux céréales du Nord
- ✓ Pressé de betterave, biscuit chicorée et tartare de Matjes
- ✓ Assortiment de mini faluches du Nord

(Terrine de lapin confiture d'endive à la cassonade
Pâté de foie aux pruneaux et genièvre)

Les pièces salées chaudes
- ✓ Mini croque façon welsh
- ✓ Mini goyère au Maroilles
- ✓ Cromesquis de risotto à la boulette d'Avesnes
- ✓ Allumette mimolette

Les pièces sucrées
- ✓ Tartelette aux pommes caramélisées à la cassonade
- ✓ Mini Fleur de Lys
- ✓ Petit pot de crème légère à la vanille et spéculoos
- ✓ Tartelette briochée au sucre

Ajoutez à votre cocktail l'une de nos suggestions de boissons (page 11)

Le registre des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats est disponible à votre demande

Cocktail Régional en 12 pièces : 31,82€ HT (35€ TTC)
Cocktail Régional en 14 pièces : 36,36€ HT (40€ TTC)

Pains surprises
Toasts variés

Minimum 40 parts **50€ HT** *(55€ TTC)*

- ✓ **Complet**
- ✓ **Nordique**

Minimum 10 personnes

- ✓ **2 Toasts** : 3.18€ HT *(3.50€ TTC)*
- ✓ **4 Toasts** : 5.91€ HT *(6.50€ TTC)*
- ✓ **6 Toasts** : 8.64€ HT *(9.50€ TTC)*
- ✓ **8 Toasts** : 12.27€ HT *(13.50€ TTC)*

Nos Suggestions de Boissons

Suggestion du Couvent **12.20€ HT** *(14€ TTC)* *par personne*	**Suggestion du Cloître** **13.79€ HT** *(16€ TTC)* *par personne*	**Suggestion de l'Échiquier** **17.12€ HT** *(20€ TTC)* *par personne*
Crémant d'Alsace *(1 bouteille pour 5 personnes)* Crème de Cassis Jus d'Orange et de Tomate Eaux Minérales *(Boissons chaudes café et thé en supplément 1.82€ HT - 2€ TTC)*	Champagne de notre sélection *(1 bouteille pour 5 personnes)* Bière 75 cl Coca Cola & Coca Cola Zéro Jus d'Orange et Jus de Tomate Eaux Minérales *(Boissons chaudes café et thé en supplément 1.82€ HT - 2€ TTC)*	Champagne de notre sélection *(1 bouteille pour 5 personnes)* Bière 75 cl Vin blanc et rouge de notre sélection Jus d'Orange et Jus de Tomate Coca-Cola et Tonic Eaux Minérales *(Boissons chaudes café et thé en supplément 1.82€ HT - 2€ TTC)*
Suggestion n° 1 **10.45€ HT** *(12€ TTC)* *par personne*	**Suggestion n° 2** **12.12€ HT** *(14€ TTC)* *par personne*	**Suggestion n° 3** **13.79€ HT** *(16€ TTC)* *par personne*
Vin Blanc de notre sélection Vin Rouge de notre Sélection Eaux Minérales, Café	Bourgogne Chardonnay Lussac Saint-Emilion Eaux Minérales, Café	Sancerre Blanc Médoc Fontissimo Eaux Minérales, Café

Si vous désirez apporter votre champagne, nous vous demandons un droit de bouchon de 16€ par bouteille ouverte. (*Sur Demande*)

Apéritifs d'accueil

Boissons servies au Verre

Kir Vin Blanc ou Perlé de Groseille **6.66€ HT *(8€ TTC)***
Kir au Crémant d'Alsace **7.50€ HT *(9€ TTC)***
Kir Royal **13,33€ HT *(16€ TTC)***
Coupe de Champagne de notre sélection **12,50€ HT *(15€ TTC)***
Coupe de Champagne de Marque Rosé **13,33€ HT *(16€ TTC)***
Punch *(le litre)* **29.17€ HT *(35€ TTC)***

Non alcoolisées *(au litre)*

Eaux minérales, Perrier **4.54€ HT *(5€ TTC)***
Jus de fruits, Soda **9.09€ HT *(10€ TTC)***
Boissons chaudes **9.09€ HT *(10€ TTC)***

Apéritifs à la bouteille

Martini, Campari, Porto rouge **37.50€ HT *(45€ TTC)***
Suze, Anisés, Whisky, Bourbon, Gin, Vodka, Rhum **50€ HT *(60€ TTC)***
Bières régionales 75 cl **10€ HT *(12€ TTC)***

Champagnes

Mercier **60.83€ HT *(73€ TTC)***
Moët Impérial ou Brice 1er cru **66.67€ HT *(80€ TTC)***
Laurent-Perrier La Cuvée **70.83€ HT *(85€ TTC)***
(Toute une gamme de bouteilles de champagne est disponible sur demande)

Bière Pression : Fût de 20 litres
166.67€ HT *(200€ TTC)* - *80 bières* ***Heineken*** *(25cl)*
200€ HT *(240€ TTC)* - *80 bières* ***Affligem*** *(25cl)*

Hôtel Alliance Couvent des Minimes * * * * Les Chambres

Les 83 chambres de notre hôtel de charme vous permettent de faire de votre séjour un moment inoubliable

Les chambres de l'Hôtel Alliance offrent une garantie de bien-être et de détente et allient harmonieusement confort et modernisation.
Elles sont équipées d'écran plat avec chaînes étrangères, coffre-fort individuel, minibar, plateau de courtoisie, bureau, presse pantalon, Wi-Fi gratuit, service de blanchisserie, et pour les chambres supérieures et suites, peignoirs, chaussons.

Sur demande : Baby-sitting, attention particulière pour vos mariages, anniversaires, événements importants.

Supplément 3ème personne (+12ans) **36.36€ HT** ***(40€ TTC)***
Supplément animal **18.18€ HT** ***(20€ TTC)***
Petit déjeuner buffet **13.64€ HT** ***(15€ TTC)***
Taxe de séjour (par nuit et par personne) : **2.48€**
(taxe au 27/10/16 susceptible de modification)

Parking payant à l'heure **2.33€ HT** ***(2.80€ TTC)***
OU par jour **17.50€ HT** ***(21€ TTC)***
30 places **NON RESERVABLES**, disponibilité non garantie.

Hôtel Alliance Couvent des Minimes * * * * Plan et Accès

Par la route :

Depuis Paris, emprunter l'autoroute A1 / Autoroute du Nord

Prendre la bretelle vers N356 en direction de Lille-St Maurice / Euralille / Gares / La Madeleine

Prendre la bretelle sur la droite vers Place Louis XIV en direction de Lille-Grand Palais / Lille-Centre

Tourner à droite sur Boulevard du Docteur Calmette

Le nom de la voie change et devient Boulevard Louis XIV

Continuer sur la direction sur Boulevard Jean-Baptiste Lebas

Continuer sur la droite sur Boulevard de la Liberté

Tourner à droite sur Rue Nationale

Tourner à gauche sur Avenue Foch

Le nom de la voie change et devient Square Dutilleul

Continuer sur la direction sur Quai du Wault

Arrivée au 17 Quai du Wault, 59800 Lille

L'hôtel est à 15 minutes à pied de la gare Lille Flandres

A 2.3Km de Lille Grand Palais

Coordonnées GPS

Latitude : 50.63791

Longitude : 3.05460

Hôtel Restaurant Alliance Couvent des Minimes
17 Quai du Wault
59800 Lille
03.20.30.62.62

P1 **Parking Relais Champs de Mars**
1500 places

P2 **Nouveau Siècle**
19, Place Mendés France
59800 Lille
733 places

P3 **Plaza**
Rue Nationale
59000 Lille
300 places

V **Stations V'Lille**

17 Quai du Wault – 59800 LILLE France
Manon au +33 (0) 3 20 30 46 05 ou Caroline au +33(0 3 20 30 46 04
alliancelille.sales@alliance-couventdesminimes.com
www.alliance-lille.com

Trouvez-nous sur GoogleMaps

Hôtel Alliance Couvent des Minimes * * * * Notre équipe

Notre équipe commerciale est à votre disposition pour élaborer votre événement

M. Jean-Damien MARIE
Responsable Commercial
Mail : jean-damien.marie@alliance-couventdesminimes.com
Tel : 03.20.30.46.06

Mme Manon SPITZ
Attachée commerciale
Mail : manon.spitz@alliance-couventdesminimes.com
Tel : 03.20.30.46.05

Mme Caroline LEROY
Attachée commerciale
Mail : caroline.leroy@alliance-couventdesminimes.com
Tel : 03.20.30.46.04

www.alliance-lille.com

Un hôtel du groupe hôtelier SLIH
www.hotels-slih.com

QUALITÉ TOURISME

SLIH Groupe Hôtelier

Suivez-nous sur Google +

Suivez-nous sur Facebook